

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Glacierte Milchkalbsleber mit Äpfeln & Erdäpfelpüree

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kalbsleber

- 8 Scheiben Kalbsleber geputzt á 80 g vom Fleischer Ihres Vertrauens
- 50 g Butter
- Rosmarin
- 2 Schalotten in Ringe geschnitten
- 100 ml Rindssuppe
- 150 ml Kalbsjus
- 1 TL Balsamicoessig
- Maisstärke
- Pfeffer
- Salz

Für die Äpfel

- 8 Äpfel
- 50 g Butter

- 200 ml Bergapfelsaft
- 40 g Kristallzucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig

Für das Erdäpfelpüree

- 400 g frisch gekochte mehlig-e Erdäpfel
- 150 g braune Butter
- 150 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung

Leber:

Die Kalbsleber in Stücke schneiden, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter und Rosmarin für ca. 2 Min. auf beiden Seiten anbraten. Die Kalbsleberstücke beiseitestellen und für die Soße die Schalotten in derselben Pfanne anbraten. Etwas Butter begeben und mit Rindssuppe, Kalbsjus und einem Teelöffel Balsamicoessig aufgießen. Mit Stärke abbinden. Dann die Leber wieder hinzufügen und kurz köcheln lassen. Eine kleine Prise Salz begeben.

Äpfel:

Den Apfelputz der Äpfel entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Die Äpfel in die Pfanne legen und mit Apfelsaft aufgießen. Lorbeerblatt und Rosmarinzweig begeben und gut durchrühren.

Erdäpfelpüree:

Kartoffeln schälen und kochen. Die gekochten Kartoffeln abseihen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Kartoffelmasse mit etwas Milch, Salz, Muskatnuss und Butter in einem Topf erhitzen.

Zum Servieren das Kartoffelpüree auf einen flachen Teller setzen, die Kalbsleber daneben, mit dem Bratensaft beträufeln und mit den karamellisierten Apfelscheiben garnieren.